Inhaltsverzeichnis

DE-BE

1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH 94
2. ENTSORGUNGSHINWEISE – UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ 95
3. SICHERHEITSHINWEIS 96
4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN 97
5. VOR DER INSTALLATION 98
6. BESCHREIBUNG DER BEDIENEINRICHTUNGEN DER BEDIENBLENDE 99
7. GEBRAUCH DES BACKOFENS 101
8. GEBRAUCH DER PIZZA-FUNKTION 102
9. GEBRAUCH DER TOAST-FUNKTION 103
10. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK 105
11. VERFÜGBARES ZUBEHÖR 108
12. TABELLEN DER GARZEITEN UND TEMPERATUREN 110
13. REINIGUNG UND PFLEGE 113
14. INSTANDSETZUNG 118
15. INSTALLATION DES GERÄTS 121

***ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER**: Sie enthalten Empfehlungen für den Gebrauch, sowie die Beschreibung der Bedienelemente und der korrekten Reinigung und Pflege des Geräts.*

***ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**: Sie richten sich an den **Fachmann**, der mit der Installation, der Inbetriebsetzung und der Abnahme des Geräts betraut ist.*

1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

DIESES HANDBUCH IST INTEGRALER BESTANDTEIL DES GERÄTS. ES MUSS FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES BACKOFENS SORGFÄLTIG UND GRIFFBEREIT AUFBEWAHRT WERDEN.

VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS SOLLTEN DAS HANDBUCH UND ALLE IN IHM ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. DIE INSTALLATION MUSS VOM FACHMANN IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT WURDE FÜR FOLGENDE FUNKTIONEN KONZIPIERT: GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT IM FALLE EINES ANDEREN ALS DES VORGESEHENEN GEBRAUCHS KEINE HAFTUNG.

DIESES GERÄT NICHT ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.

DIE VERPACKUNGSABFÄLLE NICHT UNBEAUFSICHTIGT IN DER WOHNUNG LIEGEN LASSEN. DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN DER VERPACKUNG TRENNEN UND ZUR NÄCHSTEN SAMMELSTELLE BRINGEN.

DIESES GERÄT VERFÜGT ÜBER DIE KENNZEICHNUNG GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE).

DIESE RICHTLINIE DEFINIERT DIE BESTIMMUNGEN FÜR DIE SAMMLUNG UND DAS RECYCLING VON ALTGERÄTEN, DIE FÜR ALLE MITGLIEDSTAATEN GELTEN.

DIE ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE FÜR DIE LÜFTUNG UND DIE WÄRMEABFÜHRUNG NICHT VERDECKEN.

DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AUF DER UMRANDUNG DER BACKOFENTÜR ANGEBRACHT.

DAS TYPENSCHILD DARF KEINESFALLS ENTFERNT WERDEN.

KEINESFALLS METALLSCHWÄMME ODER SCHARFKANTIGE SCHABER VERWENDEN, DAMIT DIE OBERFLÄCHEN NICHT BESCHÄDIGT WERDEN.

DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM FENSTERLEDER TROCKNEN.

ZUCKERHALTIGE SPEISERESTE (Z.B. MARMELADE) IM INNERN DES BACKOFENS NICHT EINTROCKNEN LASSEN, DA HIERDURCH DIE INNENBESCHICHTUNG AUS EMAIL DES BACKOFENS BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTE.

2. ENTSORGUNGSHINWEISE – UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ

Zum Verpacken unserer Produkte werden unweltfreundliche und recycelbare Materialien verwendet, die die Umwelt nicht belasten. Wir bitten Sie, Ihrerseits für eine korrekte Entsorgung des Verpackungsmaterials zu sorgen. Informieren Sie sich bei Ihrem Fachhändler oder bei den örtlich zuständigen Behörden über die Adressen der Sammel-, Recycel- und Entsorgungsstellen.
Lassen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt liegen. Sie können eine Erstickungsgefahr für Kinder darstellen. Dies gilt vor allem für Plastiktüten.

Auch Ihr altes Gerät muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.
Wichtig: Übergeben Sie das Gerät der Rücknahmestelle für ausgediente Haushaltsgeräte. Durch eine korrekte Entsorgung können wertvolle Werkstoffe dem Recycling zugeführt werden.

Bevor Sie Ihr Gerät zum Abfall geben, entfernen Sie bitte unbedingt die Türen und lassen Sie die Einsätze in derselben Position wie während des Gebrauchs, um zu verhindern, dass spielende Kinder sich im Innern des Backofens einsperren. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

3. SICHERHEITSHINWEIS

DIE INSTALLATIONSANLEITUNG FÜR DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASGERÄTE UND FÜR DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN KONSULTIEREN.
IN IHREM INTERESSE UND ZU IHRER SICHERHEIT SCHREIBT DAS GESETZ VOR, DASS INSTALLATION UND WARTUNG ALLER ELEKTROGERÄTE VON FACHPERSONAL IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.
UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATEURE GARANTIEREN DIE FACHGERECHTE AUSFÜHRUNG DER ARBEITEN.
GAS- UND ELEKTROGERÄTE MÜSSEN STETS VON KOMPETENTEN PERSONEN AUSGESCHALTET WERDEN.

DER STECKER, DER AN DAS NETZKABEL ANGESCHLOSSEN WIRD, MUSS VOM GLEICHEN TYP WIE DIE NETZSTECKDOSE SEIN UND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.
DIE NETZSTECKDOSE MUSS AUCH NACH DEM EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN.
NICHT AM NETZKABEL ZIEHEN, UM DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN.

DAS GERÄT MUSS GEMÄSS DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN GEERDET WERDEN.

UNMITTELBAR IN ANSCHLUSS AN DIE INSTALLATION DES GERÄTS EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN WEITER UNTEN ANGEGEBENEN ANWEISUNGEN VORNEHMEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS MAN ES VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM VERSTÄNDIGEN.
KEINESFALLS VERSUCHEN, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

KEINE ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IM BACKOFEN AUFBEWAHREN: HIERDURCH KANN ES ZUR ENTSTEHUNG EINES BRANDS KOMMEN, SOLLTE DAS GERÄT VERSEHENTLICH EINGESCHALTET WERDEN.

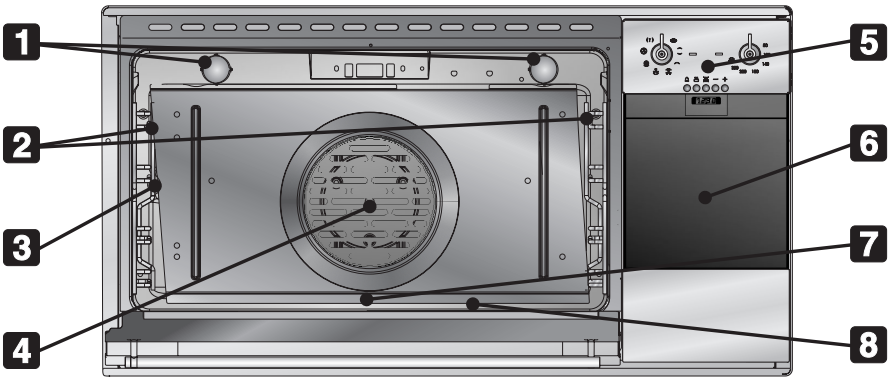
DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.

DER GEBRAUCH DIESES GERÄTES IST PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT VERMINDERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER OHNE ERFAHRUNG BEIM UMGANG MIT ELEKTRISCHEN GERÄTEN UNTERSAGT, VORAUSGESETZT DIESE WERDEN NICHT DURCH ERWACHSENE UND FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSONEN BEAUFSICHTIGT BZW. EINGEWIESEN.

VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS MÜSSEN ALLE SCHUTZFOLIEN ENTFERNT WERDEN, DIE SICH AUSSEN AM GERÄT BEFINDEN.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die darauf zurückzuführen sind, dass die oben stehenden Vorschriften missachtet, unbefugte Änderungen an auch nur einem Teil vorgenommen oder nichtoriginale Ersatzteile verwendet wurden.

4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN



BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

1 BACKOFENLAMPEN

2 EINSCHUBGITTER DES BACKOFENS

3 DREHSPIEßMOTOR

4 VENTILATOR

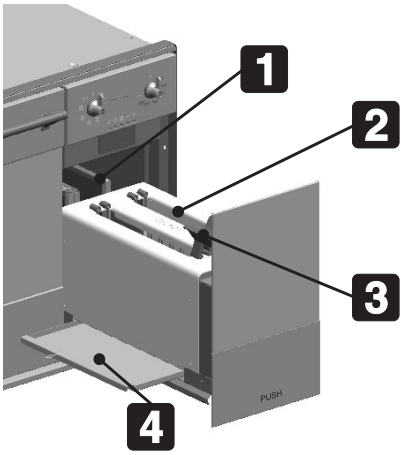
5 BEDIENFELD

6 TOASTERSCHUBLADE

7 HEBEL ZUM ANHEBEN DER PIZZAPLATTE

8 SITZ DER PIZZAPLATTE

BESCHREIBUNG DES TOASTERS



1 HEIZELEMENTE

2 AUFNAHME FÜR TOASTZANGEN

3 TOASTZANGEN

4 KRÜMELSCHUBLADE

5 TOASTER-KONTROLLLAMPE

5. VOR DER INSTALLATION

Die Verpackungsabfälle nicht unbeaufsichtigt in der Wohnung liegen lassen. Die verschiedenen Abfallmaterialien der Verpackung trennen und zur nächsten Sammelstelle bringen.

Es empfiehlt sich, das Gerät innen zu reinigen, um alle Rückstände des Herstellungsprozesses zu entfernen. Für ausführliche Informationen zur Reinigung siehe Kapitel „13. REINIGUNG UND PFLEGE“.

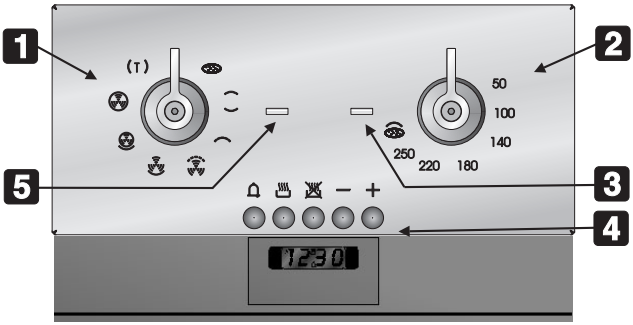
Backofen und Toaster sollten vor dem ersten Gebrauch, ohne dass sich Speisen in ihnen befinden, so lange mit der maximalen Temperatur eingeschaltet gelassen werden, bis die eventuellen öligen Rückstände des Herstellungsprozesses vollständig verbrannt sind. So vermeiden Sie eine Geruchsübertragung auf die Speisen.

Den Toaster nur für die maximal bei der Zeitschaltautomatik einstellbare Zeit (10 Minuten) beheizen.

Nach einem Stromausfall blinkt das Display der Zeitschaltautomatik regelmäßig. Für die Einstellung siehe den Abschnitt „10.1 Einstellen der Uhrzeit“.

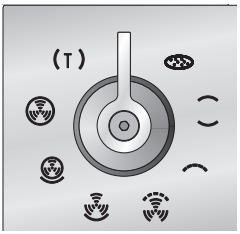
6. BESCHREIBUNG DER BEDIENEINRICHTUNGEN DER BEDIENBLENDE

Alle Bedien- und Kontrolleinrichtungen des Geräts befinden sich auf der frontseitigen Bedienblende. Die nachstehende Tabelle enthält eine Beschreibung der verwendeten Symbole.



1 **FUNKTIONENWAHLSCHALTER**

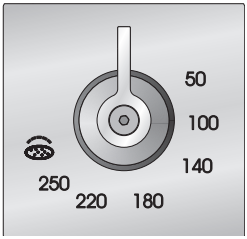
Drehen Sie den Schalter in einer der beiden Richtungen, um eine der folgenden Funktionen zu wählen:



PIZZA-FUNKTION (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)	UNTERHITZE + UMLUFT (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)
OBERHITZE + UNTERHITZE	UNTERHITZE + HEIZRING
GRILLHEIZSTAB + OBERHITZE	HEIZRING
GRILLHEIZSTAB + UMLUFT	HEIZELEMENTE DES TOASTERS

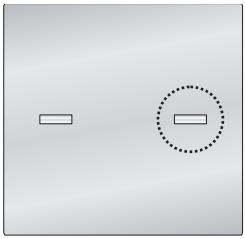
2 TEMPERATURWAHLSCHALTER

Die Gartemperatur für die normalen Funktionen stellen Sie ein, indem Sie den Temperaturwahlschalter im Uhrzeigersinn in eine Stellung zwischen **50**°C und **250**°C drehen. Für die Pizza-Funktion müssen Sie ihn hingegen auf das Symbol drehen.



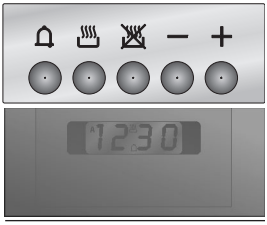
3 THERMOSTATKONTROLLLAMPE

Diese Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Backofen aufheizt. Wenn die Lampe erlischt, wurde die eingestellte Temperatur erreicht. Das regelmäßige Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe zeigt an, dass die Temperatur im Backofen auf dem eingestellten Wert gehalten wird.



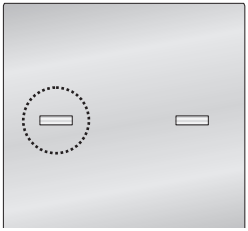
4 ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK

Mit dieser elektronischen Einrichtung können Sie Alarmmeldungen, Garzeiten und Ein- und Ausschaltzeiten des Backofens programmieren. Für weitere Informationen siehe Abschnitt „10. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK“.



5 TOASTER-KONTROLLLAMPE

Diese Kontrolllampe leuchtet, wenn der Toaster in Betrieb ist. Diese Lampe leuchtet auf, wenn der Funktionenwahlschalter auf die Toaster-Funktion gedreht wird. Sie erlischt, wenn der Funktionenwahlschalter nach Ablauf der Garzeit auf Null bzw. auf eine beliebige andere Funktion gedreht wird.



7. GEBRAUCH DES BACKOFENS

7.1 Sicherheitshinweise und allgemeine Ratschläge

Bei allen Beheizungsarten muss die Backofentür geschlossen sein.
Backofen und Toaster sollten vor dem ersten Gebrauch so lange mit der maximalen Temperatur eingeschaltet gelassen werden, bis die eventuellen öligen Rückstände des Herstellungsprozesses vollständig verbrannt sind. So vermeiden Sie eine Geruchsübertragung auf die Speisen.

Bedecken Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie oder Stanniol und stellen Sie auch keine Töpfe oder Bleche auf den Backofenboden: Hierdurch kann die Emailschicht beschädigt werden. Wenn Sie Backofenpapier verwenden wollen, müssen Sie es so anordnen, dass es nicht die Zirkulation der Heißluft im Innern des Backofens behindert.

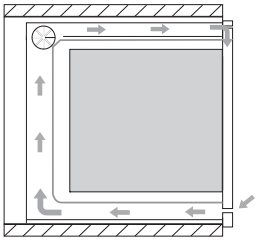
Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die der Richtlinie 89/109/EWG vom 21.12.88 und den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu vermeiden, den Backofen in zwei Schritten öffnen: Öffnen Sie die Backofentür zunächst nur halb (rund 5 cm) und erst nach 4 bis 5 Sekunden ganz. Lassen Sie während des Betriebs des Backofens die Backofentür nur so kurz wie möglich geöffnet (zum Beispiel zum Wenden eines Bratens o.ä.). So vermeiden Sie, dass sich die Temperatur im Backofen zu sehr absenkt, wodurch das Kochergebnis beeinträchtigt werden könnte.

Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten sie die Speisen nicht zu lange im Gerät lassen.

7.2 Zwangslüftung

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird.
Der Lüfter erzeugt einen Luftstrom, der über der Backofentür austritt und auch noch kurze Zeit nach dem Ausschalten des Backofens andauern kann.

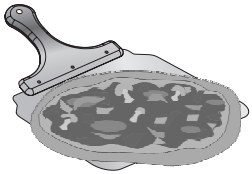


7.3 Lampen für die Innenbeleuchtung

Die Backofenlampen schalten sich ein, wenn irgendeine Funktion eingestellt wird (mit Ausnahme der Funktion (T) Toast).

8. GEBRAUCH DER PIZZA-FUNKTION

Dieses Gerät verfügt über eine spezielle Funktion für das Pizzabacken mit der Pizzaplatte. Für diese Funktion befindet sich das Symbol auf dem Funktionenwahlschalter. Wenn Sie eine Pizza zubereiten wollen, befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.



Drehen Sie den Funktionenwahlschalter auf das Symbol und den Temperaturwahlschalter auf das Symbol .
Heizen Sie den Backofen in diesem Zustand vor, bis die Thermostatkontrolllampe erlischt. Dann können Sie die Pizza mit Hilfe der zur Ausstattung des Geräts gehörenden Pizzaschaufel auf die Pizzaplatte geben. Zur optimalen Garung bedarf es im Allgemeinen nicht mehr als 3 bis 4 Minuten. Allerdings ist dies nur eine ungefähre Angabe, da die Garzeit auch vom verwendeten Teig und nicht zuletzt vom Geschmack des Benutzers abhängt.

8.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Pizzaplatte

- Verwenden Sie die Pizzaplatte nur in der beschriebenen Weise (sie darf zum Beispiel weder auf Gaskochstellen oder Glaskeramik-Kochzonen noch in Backöfen verwendet werden, bei denen ihre Verwendung nicht vorgesehen ist).
- Zum normalen Backen/Braten sollten Sie die Pizzaplatte aus dem Backraum nehmen und durch den zur Ausstattung des Geräts gehörenden Bodendeckel ersetzen.
- Wenn Sie die Pizza mit Öl würzen möchten, sollten Sie dies erst tun, nachdem Sie sie aus dem Backofen genommen haben, da Ölflecken nicht nur das Aussehen, sondern auch die Funktionsfähigkeit der Pizzaplatte beeinträchtigen können.

Schalten Sie den Backofen keinesfalls ein, wenn sich die Pizzaplatte oder der Bodendeckel nicht an ihrem Platz befinden.

8.2 So können Sie Energie sparen

Der Pizzastein ist ein Wärmespeicher. Dies gestattet es Ihnen, den Energieverbrauch zu senken. Dies gilt vor allem bei der Zubereitung von Speisen, die mittlere bis lange Garzeiten verlangen. In diesen Fällen müssen Sie das Gerät lediglich 10 bis 12 Minuten vor Ende der Garung ausschalten. Die Temperatur wird durch die vom feuerfesten Stein langsam abgegebene Wärme weiterhin aufrechterhalten.

9. GEBRAUCH DER TOAST-FUNKTION

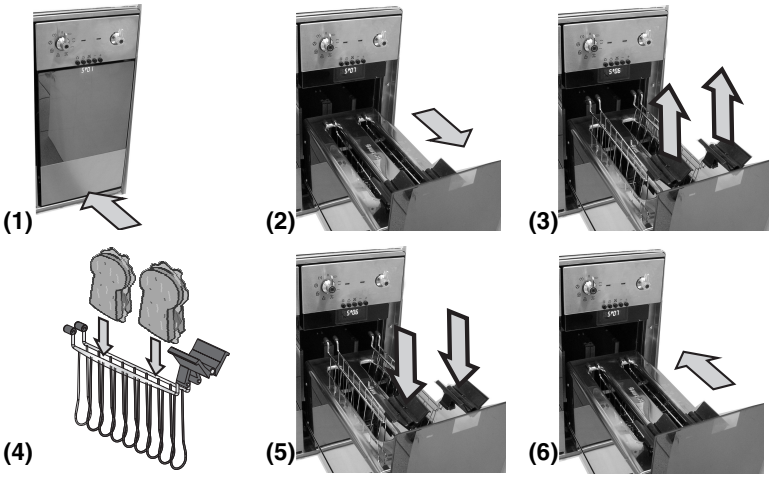
Dieses Gerät verfügt über eine Funktion und einen Raum zum Toasten.

Für diese Funktion befindet sich das Symbol (T) auf dem Funktionenwahlschalter des Backofens.

Wenn Sie Toasts zubereiten wollen, befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen:

1 Drücken Sie zum Ausrasten der Toasterschublade auf den unteren Rand ihrer Blende.
2 Ziehen Sie die Toasterschublade nach außen.
3 Nehmen Sie, nachdem Sie die Toasterschublade geöffnet haben, die Toastzangen an ihren Griffen heraus.
4 Schieben Sie den/die Toast/s zwischen die Toastzangen. (Jede Toastzange kann maximal 2 Toasts aufnehmen.)
5 Setzen Sie die Toastzangen wieder in den Toaster ein.
6 Schieben Sie die Toasterschublade in den Toasterraum, bis Sie sie einrasten hören.

Nun können Sie den Toaster einschalten. Drehen Sie den Funktionenwahlschalter auf die Funktion (T). So aktivieren Sie die Toast-Funktion. Die Garzeit (max. 10 Minuten) können Sie mit der Zeitschaltautomatik einstellen (siehe das Kapitel „Zeitschaltautomatik“).

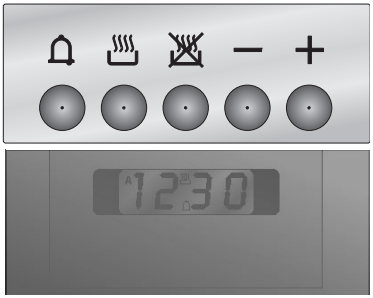


Achten Sie bei diesen Vorgängen darauf, nicht aus Versehen das Gehäuse des Toasters oder die Heizwiderstände zu berühren: Sie können kurze Zeit nach dem Gebrauch des Toasters noch heiß sein.

9.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Toasters

- Versuchen Sie nicht, das Gehäuse des Toasters auszubauen.
- Verwenden Sie den Toaster ausschließlich zum vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie keinesfalls nach dem Gebrauch des Toasters die Heizelemente im Toasterraum.
- Führen Sie nicht mehr als 10 aufeinander folgende Garzyklen mit dem Toaster aus. Andernfalls kann das Gerät ernsthaften Schaden nehmen und nicht mehr sicher sein. Warten Sie zwischen zwei Garzyklen mindestens eine Minute ab und lassen Sie den Toasterraum in dieser Zeit geöffnet.

10. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK



LISTE DER FUNKTIONEN

TASTE KURZZEITWECKER

TASTE GARZEIT

TASTE ABSCHALTAUTOMATIK

TASTE ZUM HERABSETZEN DES WERTS

TASTE ZUM HERAUFSETZEN DES WERTS

10.1 Einstellen der Uhrzeit

Wenn der Backofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder nach einem Stromausfall, blinkt das Display mit einer regelmäßigen Frequenz und zeigt 0:00 an. Wenn Sie die Taste drücken, hört das Display auf zu blinken. Sie können nun innerhalb der nächsten 5 Sekunden den Wert mit den Tasten − und + um eine Minute je Tastendruck herauf- bzw. herabsetzen.
Drücken Sie eine der beiden Tasten, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

Stellen Sie vor dem Einstellen der Zeitschaltautomatik stets zuerst die Funktion und die Temperatur ein. Wenn Sie den Toaster verwenden, aktivieren Sie einfach die Toast-Funktion.

10.2 Halbautomatischer Betrieb

Mit dieser Einstellung wird der Backofen bzw. der Toaster am Ende der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie die Taste drücken, leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an. Halten Sie die Taste gedrückt und stellen Sie gleichzeitig mit der Taste − oder + die Garzeit ein.

Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste gelöst haben, beginnt die Zählung der programmierten Garzeit und auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **A** und .

10.3 Automatischer Betrieb

Mit dieser Einstellung können Sie die automatische Ein- und Ausschaltung des Backofens oder des Toasters veranlassen.

Wenn Sie die Taste drücken, leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an. Halten Sie die Taste gedrückt und stellen Sie gleichzeitig mit der Taste − oder + die Garzeit ein.

Wenn Sie die Taste drücken, erscheint auf dem Display die Summe aus der aktuellen Uhrzeit und der eben eingestellten Garzeit: Halten Sie die Taste gedrückt und stellen Sie gleichzeitig mit der Taste − oder + die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs ein.

Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste gelöst haben, beginnt die programmierte Zählung und auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol **A**. Wenn die Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs erreicht wird, die automatisch von der Zeitschaltautomatik auf Grundlage der eingegebenen Daten berechnet wird, erscheinen auf dem Display die Symbole **A** und **.**

Wenn Sie nach der Einstellung die verbleibende Garzeit sehen wollen, müssen Sie die Taste drücken. Die Uhrzeit des Endes des Garvorgangs können Sie mit der Taste anzeigen. Die Eingabe von widersprüchlichen Werten wird von der Logik unterbunden (wenn z.B. die Garzeit im Vergleich zum eingestellten Ende des Garvorgangs zu lang ist, akzeptiert dies die Zeitschaltautomatik nicht).

10.4 Kurzzeitwecker

Die Zeitschaltautomatik kann auch als einfacher Kurzzeitwecker verwendet werden. Drückt man die Taste ⏰, zeigt das Display die Ziffern 0:00 an. Halten Sie die Taste gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig die Taste − oder +. Wenn Sie die Taste lösen, beginnt die programmierte Zählung und auf dem Display erscheinen die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ⏰

Wenn Sie nach der Einstellung die verbleibende Zeit anzeigen wollen, drücken Sie die Taste ⏰.
Bei Verwendung der Zeitschaltautomatik als Kurzzeitwecker wird der Backofen am Ende der eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.

10.5 Ende der Garung

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen bzw. der Toaster automatisch ausgeschaltet und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalton (dies gilt nicht für den Toaster).
Nach dem Ausschalten des Signalgebers zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol an, das signalisiert, dass der Backofen nun wieder im Handbetrieb betrieben wird.

10.6 Einstellen der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann geändert werden (3 Stufen). Hierzu müssen Sie, während er in Betrieb ist, die Taste − drücken.

10.7 Ausschalten des Signalgebers

Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten selbsttätig aus. Sie können ihn von Hand durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und ausschalten. Zum Ausschalten des Geräts anschließend die Schalter in Schaltstellung 0 schalten.

10.8 Löschen der eingestellten Werte

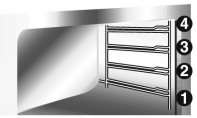
Bei eingestellter Zeitschaltautomatik die Taste der zu löschenden Funktion drücken (oder) und gleichzeitig den Wert 0:00 mit der Taste − oder + einstellen. Das Löschen der Garzeit wird von der Zeitschaltautomatik als Ende des Garvorgangs interpretiert.

10.9 Ändern der eingestellten Werte

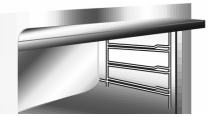
Sie können die für das Backen/Braten eingestellten Daten jederzeit ändern, indem Sie die Taste der zu ändernden Funktion gedrückt halten (oder) und gleichzeitig die Taste − oder + drücken.

11. VERFÜGBARES ZUBEHÖR

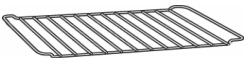
Der Backofen verfügt über **Einschubgitter mit 4 Einsatzebenen** unterschiedlicher Höhe für Bleche und Roste.



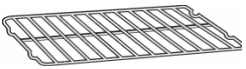
Oberer Schutz: Wenn Sie ihn herausziehen, vereinfacht dies die Innenreinigung des Backofens.



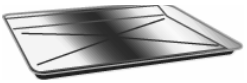
Rost: Auf ihn können Sie Behälter mit dem Gargut stellen.



Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über einer Fettpfanne angeordnet werden.

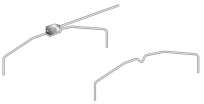


Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber befindlichen Rost befinden.

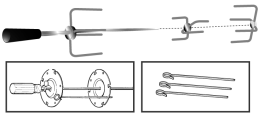


Zangen: Diese Zangen können Sie dazu verwenden, um heiße Backbleche aus dem Backofen zu nehmen. Sie erleichtern aber auch das Herausnehmen der Pizzaplatte (siehe hierzu Abschnitt 13.6 Reinigen der Pizzaplatte.

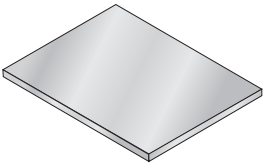
Drehspießrahmen: Er trägt den Drehspieß (für den Gebrauch siehe Seite 112).



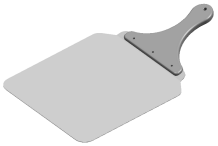
Drehspieß: Zum Braten von Hähnchen und allen den Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern (für den Gebrauch siehe Seite 112).



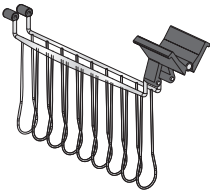
Pizzaplatte: Sie wurde speziell zum Backen von Pizza und ähnlichen Speisen konzipiert. Für den Gebrauch siehe Abschnitt „8. GEBRAUCH DER PIZZA-FUNKTION“.



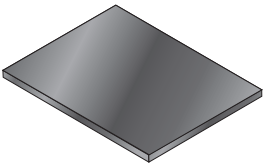
Pizzaschaufel: Mit ihr kann man die Pizza bequem auf die Pizzaplatte geben.



Toastzangen: Zur Ausstattung des Geräts gehören zwei Toastzangen. Die Toastzangen müssen in den Toaster eingesetzt werden.
Jede Toastzange kann maximal zwei Toasts aufnehmen.



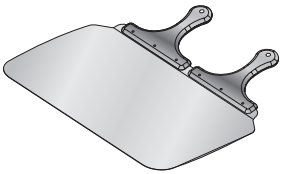
Bodendeckel: Er muss anstelle der Pizzaplatte eingesetzt werden. Hierdurch verhindert man, dass die Pizzaplatte beim normalen Gebrauch des Backofens verschmutzt wird.



Sonderzubehör

Das Originalzubehör erhalten Sie bei unseren Kundendienstzentren. Ferner ist das folgende Sonderzubehör erhältlich.

Doppelpizzaschaufel: Mit ihr kann man die Pizza bequem auf die Pizzaplatte geben. Mit dieser Pizzaschaufel, die zwei Griffe hat, können Sie größere Pizzen bequemer handhaben.



12. TABELLEN DER GARZEITEN UND TEMPERATUREN

Der Backofen muss vor dem Backen/Braten in jedem Fall vorgeheizt werden.
Geben Sie daher die Speisen erst dann in den Backofen, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat. Dies erkennen Sie daran, dass sich die Kontrolllampe des Backofens abwechselnd ein- und ausschaltet.

Die Garzeiten – insbesondere die von Fleisch – sind von der Größe und der Qualität der Speisen und auch vom persönlichen Geschmack abhängig. Die hier angegebenen Richtwerte setzen voraus, dass der Backofen vorgeheizt wurde.

BACKEN/BRATEN MIT OBER- UND UNTERHITZE

	EINSATZEBENE VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
GERICHTE			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
NUDELAUFLAUF	1	220 - 230	40
FLEISCH			
KALBSBRATEN	2	190 - 200	80 - 90
SCHWEINELENDE	2	190 - 200	80 - 90
SCHWEINERÜCKEN	2	190 - 200	100 - 110
KANINCHEN	2	190 - 200	70 - 80
TRUTHAHNBRUST	2	190 - 200	160 - 180
SCHWEINENACKEN	2	190 - 200	190 - 210
FISCH	1 - 2	160 - 170	Je nach Größe
PIZZA	1 - 2	250	20 - 25
BROT	1 - 2	200 - 210	40
FLADEN	2	190 - 200	20 - 25
KUCHEN/TORTEN			
KRINGEL	1 - 2	160 - 170	55 - 60
MÜRBETEIGKUCHEN	1 - 2	160 - 170	30 - 40
MÜRBETEIG	1 - 2	160 - 170	20 - 25
HEFEGEBÄCK	1 - 2	160 - 180	25 - 30
GEFÜLLTES GEBÄCK	1 - 2	160 - 170	30 - 35
REISKUCHEN	1 - 2	160 - 170	60
PARADIESTORTE	1 - 2	160 - 170	60
BEIGNET	1 - 2	160 - 170	40 - 45
BISKUIT	1 - 2	160 - 170	40 - 45

BACKEN/BRATEN MIT UMLUFT

	EINSATZEBENE VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
GERICHTE			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
NUDELAUFLAUF	2	210 - 230	25 - 30
FLEISCH			
KALBSBRATEN	2	180 - 190	70 - 80
SCHWEINELENDE	2	180 - 190	70 - 80
SCHWEINERÜCKEN	2	180 - 190	90 - 100
KANINCHEN	2	180 - 190	70 - 80
TRUTHAHNBRUST	2	180 - 190	110 - 120
BRATHÄHNCHEN	2	180 - 190	60 - 70
FISCH			
MEERFORELLE	2	150 - 160	35 - 40
PIZZA	1 - 2	250 - 280	5 - 10
BROT	1	190 - 200	25 - 30
FLADEN	1 - 2	180 - 190	15 - 20
KUCHEN/TORTEN			
KRINGEL	2	160	50 - 60
MÜRBETEIGKUCHEN	2	160	25 - 30
MÜRBETEIG	2	170	20 - 25
BRIOCHE	2	160 - 170	20 - 25
GEFÜLLTES GEBÄCK	2	160	20 - 25
PARADIESTORTE	2	160	60

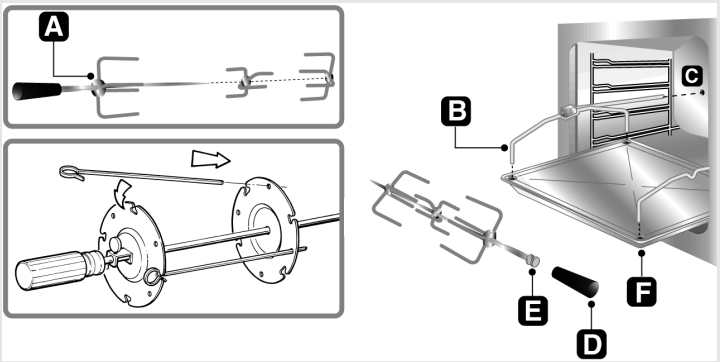
Die Backofentür muss beim Grillen ohne und mit dem Drehspieß stets geschlossen sein.
Die Beheizung darf maximal 60 Minuten eingeschaltet bleiben und die maximal einstellbare Temperatur beträgt 200°C.

GRILLEN

	EINSATZEBENE VON UNTEN	ZEIT IN MINUTEN	
		1. SEITE	2. SEITE
SCHWEINEKOTELETT	4	7 - 9	5 - 7
SCHWEINEFILET	3	9 - 11	5 - 9
RINDERFILET	3	9 - 11	9 - 11
LEBERSCHEIBEN	4	2 - 3	2 - 3
KALBSSCHNITZEL	4	7 - 9	5 - 7
HALBES HÄHNCHEN	3	9 - 14	9 - 11
WÜRSTE	3	7 - 9	5 - 6
FLEISCHKLÖSSCHEN	3	7 - 9	5 - 6
FISCHFILET	3	5 - 6	3 - 4
TOAST	3	2 - 4	2 - 3

GRILLEN MIT DEM DREHSPIEß

Stecken Sie das Grillgut auf den Spieß des Drehspießes und ziehen Sie die Schrauben **A** der Gabeln fest. Setzen Sie den Rahmen **B** in die seitlichen Löcher der Fettpfanne ein. Entfernen Sie den Griff **D** und ordnen Sie den Spieß so an, dass die Rolle **E** auf dem Drehspießrahmen **B** sitzt. Schieben Sie dann den Drehspießrahmen **B** vollständig ein, bis sich die Spitze des Spießes in dem Loch **C** in der Rückwand des Backraums befindet. Geben Sie ggf. etwas Wasser in die Fettpfanne, die den Drehspießrahmen trägt, um die Entstehung von Rauch zu verhindern.



13. REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät muss vor jedem Eingriff zunächst vom Stromnetz getrennt werden.

Reinigen Sie den Backraum oder den Toasterraum nicht mit einem Dampfstrahler.

13.1 Reinigen des Edelstahls

Damit die Edelstahlflächen in einem perfekten Zustand bleiben, sollten Sie sie regelmäßig nach dem Gebrauch reinigen. Selbstverständlich sollten Sie das Gerät vorher abkühlen lassen.

13.2 Tägliche Reinigung

Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen aus Edelstahl **ausschließlich** Spezialreiniger, die keine Scheuermittel und keine sauren Substanzen auf Chlorbasis enthalten.
Hinweis zum Gebrauch: Geben Sie den Reiniger auf ein feuchtes Tuch und verteilen Sie ihn auf den Oberflächen. Spülen Sie die Edelstahlflächen dann gründlich mit sauberem Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder einem Fensterleder ab.

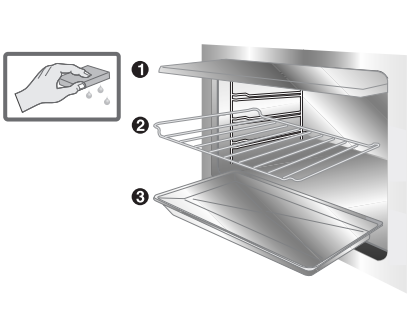
13.3 Speiseflecken und Rückstände

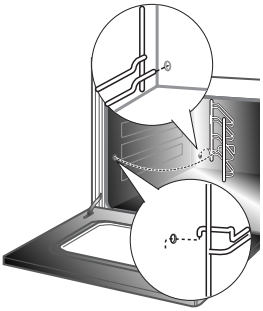
Keinesfalls Metallschwämme oder scharfkantige Schaber verwenden, damit die Oberflächen nicht beschädigt werden.
Die üblichen, nicht scheuernden Produkte und ggf. ein Werkzeug aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Fensterleder trocknen.
Zuckerhaltige Speisereste (z.B. Marmelade) im Innern des Backofens nicht eintrocknen lassen, da hierdurch die Innenbeschichtung aus Email des Backofens beschädigt werden könnte.

13.4 Reinigen des Backofens

Damit der Backofen in einem perfekten Zustand bleibt, sollten Sie ihn regelmäßig nach dem Gebrauch reinigen. Selbstverständlich sollten Sie ihn vorher abkühlen lassen.

Nehmen Sie alle herausnehmbaren Teile aus dem Backraum.





Die Backroste mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reiniger reinigen, dann nachspülen und trocknen. Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „14.2 Ausbauen der Gerätetür“).

Sie können auch den Boden des Backraums reinigen.
Nehmen Sie hierzu die Pizzaplatte wie im Abschnitt „13.6 Reinigen der Pizzaplatte“ beschrieben heraus und heben Sie dann das Ende des Heizelements auf der Seite der Backofentür an, damit Sie den Boden reinigen können. Sie dürfen das Heizelement nur einige Zentimeter anheben, damit seine Halterung nicht beschädigt wird.

Trocknen Sie anschließend die feuchten Teile gut ab.

Falls Sie Spezialprodukte verwendet haben, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen, sollten Sie den Backofen maximal ungefähr 15 bis 20 Minuten einschalten.

13.5 Reinigen des Backofens mit Katalyse-Set

Dieser Backofen verfügt über Bleche mit einer selbstreinigenden Emaillierung. Diese Bleche erlauben die mühelose Reinigung des Backofens und gewährleisten auf Dauer seinen einwandfreien Betrieb.

13.5.1 Gebrauch des Katalyse-Sets

Damit der Backofeninnenraum stets frei von Speiseresten und unangenehmen Gerüchen ist, empfiehlt es sich, in regelmäßigen Zeitabständen das leere Gerät für die Dauer von 30 bis 60 Minuten mit einer Temperatur von mindestens 200°C einzuschalten, da auf diese Weise die vorhandenen Rückstände auf den selbstreinigenden Blechen oxidiert werden. Nachdem man den Backofen dann hat abkühlen lassen, können diese Rückstände mit einem feuchten Schwamm entfernt werden.

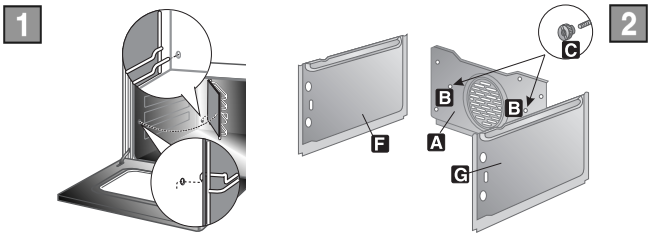
13.5.2 Pflege des Katalyse-Sets

Vom Gebrauch von Scheuerpasten und gewöhnlichen Reinigungsmitteln zum Reinigen der Bleche wird abgeraten. Verwenden Sie lediglich einen feuchten Schwamm, damit die spezielle Emailschicht auf den Blechen nicht beschädigt wird.

13.5.3 Ausbau des Katalyse-Sets

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und verfahren Sie dann in der folgenden Weise:

1 Nehmen Sie die Einschubgitter (1) heraus.
2 Ziehen Sie die Seitenbleche „**C**“ und „**D**“ (2) heraus.
3 Schrauben Sie die Gewinderinge „**B**“ aus und nehmen Sie dann das hintere Blech „**A**“ heraus (Abb. 2).
4 Bauen Sie die Bleche wieder in ihre ursprüngliche Position ein.



13.6 Reinigen der Pizzaplatte

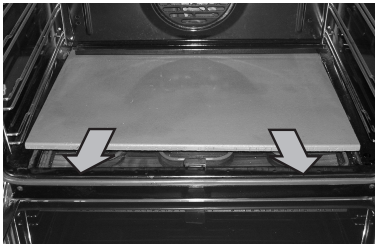
Zum Reinigen der Pizzaplatte müssen Sie die folgenden Arbeitsschritte bei kaltem Backofen ausführen:

1 Öffnen Sie die Backofentür und heben Sie die Pizzaplatte mit der zur Ausstattung gehörenden Zange (siehe Abbildung) an.

2 Nachdem Sie die Pizzaplatte angehoben haben, können Sie sie herausnehmen, um sie bequem zu reinigen.

1)

2)



Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Pizzaplatte unbedingt darauf, dass Sie nicht aufschlägt.
Nehmen Sie ggf. beim Einsetzen den Hebel zu Hilfe.

Die Pizzaplatte muss separat gereinigt werden.

- Vor der Reinigung angebrannte Rückstände auf dem Stein mit einer Metallspachtel oder einem Schaber für die Reinigung von Glaskeramikkochflächen entfernen.
- Am besten reinigen Sie den Stein, so lange er noch warm ist, oder mit warmem Wasser.
- Verwenden Sie einen mit Zitronensaft oder Essig getränkten nicht-scheuernden Metallschwamm oder einen Scotch-Brite Reinigungsschwamm.
- Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Nicht im Geschirrspüler waschen.
- Den Stein nicht einweichen lassen.
- Der feuchte Stein darf erst 8 Stunden nach der Reinigung wieder verwendet werden.
- Mit der Zeit können sich Äderungen auf der Oberfläche bilden. Hierfür ist nur die normale Ausdehnung der Beschichtung des Steins durch die hohen Temperaturen verantwortlich.

13.7 Reinigen des Toasters

Zum Reinigen des Toasters müssen Sie zunächst auf den unteren Rand der Blende der Toasterschublade drücken, um den Toasterraum zu öffnen.
Dann können Sie für eine einfache Reinigung die Krümelschublade herausziehen (die Krümelschublade befindet sich in der Aufnahme für die Toastzangen). Ziehen Sie die Krümelschublade nach links heraus und schütten Sie die Krümel weg. Dann müssen Sie die Krümelschublade wieder einsetzen.
Verwenden Sie ein feuchtes Tuch für die Außenreinigung des Gehäuses des Toasters.

13.8 Reinigen der Türverglasung

Es empfiehlt sich darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.

Zur Reinigung der Türverglasung auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Mittel verwenden (z.B. Pulverreiniger, Backofensprays, Fleckenentferner oder Metallschwämme).

Zur Reinigung der Türverglasung des Backofens auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen können.

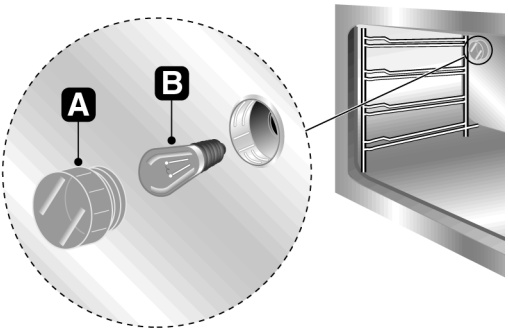
14. INSTANDSETZUNG

Ab und zu müssen beim Backofen einige Teile repariert oder Verschleißteile wie Dichtung oder Lampe ersetzt werden. Nachstehend finden Sie die detaillierten Anweisungen für jeden dieser Eingriffe.

Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu spannungsführenden Teilen erfordert, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

14.1 Austauschen der Lampen der Innenbeleuchtung

Schrauben Sie die Schutzabdeckung **A** entgegen dem Uhrzeigersinn ab und ersetzen Sie die Lampe **B** durch eine neue Lampe gleichen Typs (25 W). Bringen Sie dann die Schutzabdeckung **A** wieder an.



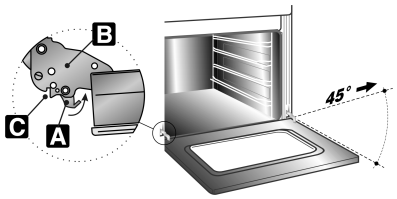
Ausschließlich Lampen für Backöfen verwenden (T 300°C).

14.2 Ausbauen der Gerätetür

14.2.1 Mit beweglichen Hebeln des Typs 1

Bei vollständig geöffneter Tür die Hebel **A der zwei** Scharniere anheben, bis sie an den Scharnieren **B** anschlagen, und die Tür auf beiden Seiten in der Nähe der Scharniere greifen.

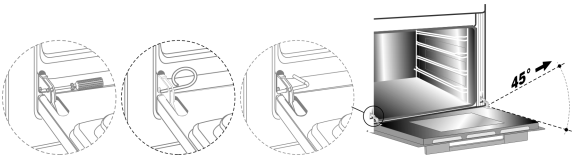
1)



Die Tür um rund 45° anheben und aus ihrem Sitz ziehen. Sollten sich die Scharniere nicht blockiert haben, den Vorgang wiederholen; hierbei beim Anheben der Hebel **A** die Tür leicht anheben. Zum Wiedereinbauen die Scharniere **B** in die hierfür vorgesehenen Nuten einführen, die Tür nach unten gleiten lassen, sicherstellen, dass sie in den Nuten **C** verankert bleibt, und dann die Hebel **A** nach unten drücken.

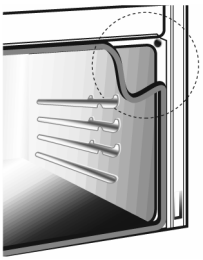
14.2.2 Ausbau mit Zapfen

Die Tür vollständig öffnen und die Zapfen (beiliegend) von der Innenseite her in die Löcher einsetzen. Die Tür um rund 45° schließen, anheben und aus ihrem Sitz ziehen. Zum Wiedereinbauen die Scharniere in die hierfür vorgesehenen Nuten einführen, dann die Tür nach unten gleiten lassen, bis sie aufsitzt, und schließlich die Zapfen herausziehen.



14.3 Ausbau der Dichtung

Die Dichtung der Backofentür kann für die gründliche Reinigung des Backofens abgenommen werden.



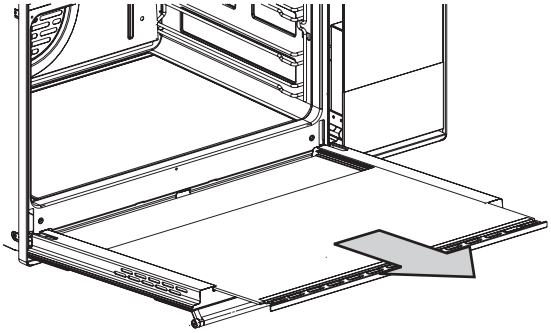
Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernen.

14.4 Ausbauen der Türverglasung

Achtung: Vor der Entnahme der Scheibe sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde – siehe die Beschreibung im Abschnitt „14.2 Ausbauen der Gerätetür". Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheibe wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.

Achtung: Denken Sie nach der Reinigung daran, dass Sie die Scharniere wieder entriegeln müssen, bevor Sie die Backofentür schließen.

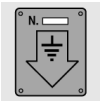
Die nachstehende Abbildung zeigt, wie die Scheibe der Backofentür herauszunehmen ist.



15. INSTALLATION DES GERÄTS

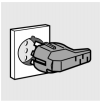
15.1 Stromanschluss

Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen ist gut sichtbar auf der Umrandung der Backofentür angebracht.
Das Typenschild darf keinesfalls entfernt werden.



Das Gerät muss gemäss den Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen geerdet werden.

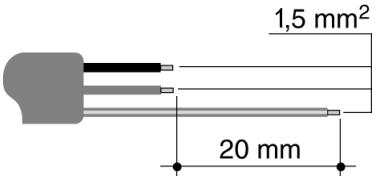
Wenn das Gerät fest angeschlossen wird, muss die elektrische Zuleitung des Geräts mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens **3 mm** versehen werden, die in einer leicht erreichbaren Position in der Nähe des Geräts anzubringen ist.



Wird das Gerät mit einem Netzstecker an eine Netzsteckdose angeschlossen, ist sicherzustellen, dass beide vom gleichen Typ sind. Keine Reduzierstücke, Adapter oder Abzweigungen verwenden, da sie Überhitzung und Brände verursachen können.

Betrieb mit 220-240 V~: Ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (3 x 1,5 mm^2) oder H05V2V2-F (3 x 1,5 mm^2) verwenden.

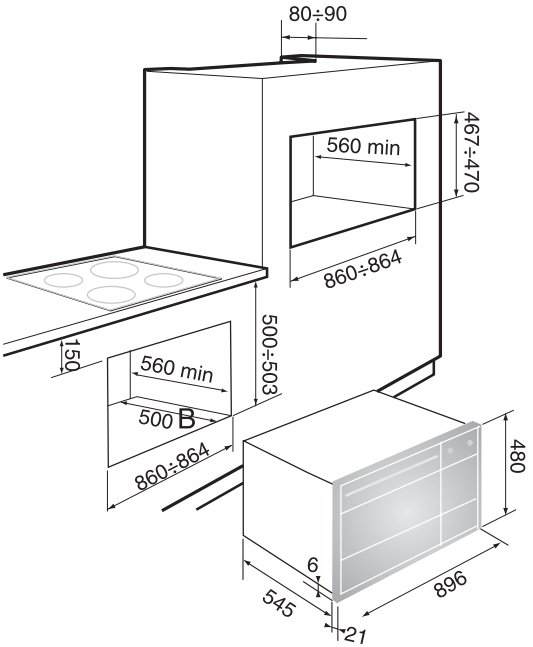
An dem an das Gerät anzuschließenden Ende des Kabels muss der Schutzleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger sein.



Für den Austausch des Netzkabels muss die rückseitige Abdeckung entfernt werden. Hierzu die Schrauben ausschrauben. Der Leiterquerschnitt muss mindestens 1,5 mm^2 betragen (Kabel 3 x 1,5). Das Kabel muss Temperaturen bis 90°C standhalten können (H05V2V2-F oder H05RR-F). Sicherstellen, dass die Kabel richtig verlegt sind. Kabelklemmen zum seitlichen Befestigen am Möbel verwenden, um jeden Kontakt mit dem Backofen zu verhindern.

15.2 Einbau des Backofens

Das Gerät ist für den Einbau in Möbel aus einem beliebigen temperaturbeständigen Material vorgesehen. Die Maßangaben in den Abbildungen **1**, **2** und **3** beachten. Für den Einbau unter eine Arbeitsplatte die Maßangaben in den Abbildungen **1**-**3** beachten. Für den Einbau unter eine Arbeitsplatte mit einer Kombikochfläche einen Mindestabstand von 110 mm von eventuellen Seitenwänden einhalten (siehe Abbildung **1**).
Für den Einbau in einen Hochschrank auf Sichthöhe die Maßangaben in den Abbildungen **1** - **2** beachten. Außerdem berücksichtigen, dass an der Ober-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 80-90 mm vorzusehen ist. Die 2 Schrauben **A** in die Geräteumrandung einschrauben (Abb. **1**). Beim Einbau unter eine Arbeitsplatte sicherstellen, dass das Möbel auf der Rückseite unten eine Öffnung hat, wie sie in Abbildung **1** zu sehen ist (Pos. **B**). Für den Einbau und die Befestigung des Kochfelds die Gebrauchsanweisung des jeweiligen Geräts konsultieren.



Keinesfalls die Backofentür als Hebel benutzen, um den Backofen in das Möbel einzusetzen. Die geöffnete Backofentür nicht zu stark belasten.